

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

Elektro Fondue F 400/E

Harmony

D – Inhaltsverzeichnis

GB – Contents

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses außergewöhnliche Produkt aus dem Rommelsbacher Sortiment entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Fondue haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung:	230 V ~
Nennaufnahme:	400 W
Maße Gerät:	21 x 30,5 x 20 cm
Gewicht, ca.:	ca. 3,3 kg (inkl. Zubehör)

Unser Tipp: Sparen Sie Energie, indem Sie Ihr Gerät bei Nichtgebrauch vom Stromnetz trennen (Stecker ziehen). Sie vermeiden dadurch unnötigen Stromverbrauch durch die leuchtende Glühlampe.

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

1 Fondue Set, inklusive:
- Heizgerät
- Fonduetopf
- Spritzschutzring (Gabelhalter)
- 8 Fonduegabeln

1 Bedienungsanleitung

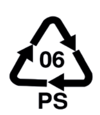
Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.









In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Heizgerät, Topf, Topfinhalt und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Das Gerät in Betrieb nie mit Alufolie abdecken!
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- Bei der Verwendung anderer Kochgefäße müssen diese ausreichend hitzebeständig sein und der Bodendurchmesser darf nicht größer sein als die Heizplatte.
- Die Heizplatte und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Gerät nicht in heißem Zustand transportieren. Gerät und alles Zubehör müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!

- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
  - o Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - o Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - o Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

Inbetriebnahme

- Vor Erstbenutzung reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch.
- **Heizen Sie dann die Heizplatte ohne Topf ca. 5 Minuten auf höchster Stufe auf.** Dadurch erhält die Beschichtung ihre optimale Schutzwirkung. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten Rauchentwicklung.
- Geben Sie die für das geplante Fondue benötigte Menge an Öl, Brühe, Käse oder Schokolade entsprechend Ihrem Rezept in den Topf. **Beachten Sie dabei, dass die Füllmenge die Minimum bzw. Maximum Markierung im Topf nicht unter-/überschreitet.** Verwenden Sie für Fondue grundsätzlich nur den Originaltopf.
- Benutzen Sie nur Fette und Öle die zum Frittieren geeignet sind.
- Den Spritzschutzring/Gabelhalter auf den Topf setzen.
- Gerät an die Stromversorgung anschließen, Temperaturregler auf die gewünschte Stufe einstellen.
- Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der Ihnen eine stufenlose Regulierung sowie gleichzeitig einen Überhitzungsschutz bietet (siehe auch Punkt „Drehregler“).
- Gegen Ende des Fondue-Essens, wenn die Flüssigkeit bzw. Käse- oder Schokomasse wesentlich weniger wird, ist meist ein Nachregulieren der Temperatur nach unten notwendig.
- Nach Gebrauch das Gerät vom Stromnetz nehmen und abkühlen lassen.

Drehregler

Beachten Sie die Position des **Einstellpunktes am Gehäuse!** Die Nullstellung des Reglers ist nicht auf „12-Uhr“ Position, sondern auf „3-Uhr“ Position!

- Die Ausschaltung erfolgt, indem der Punkt auf dem Drehregler mit dem Punkt auf dem Gehäuse in gleiche Position gebracht wird.
- Der Punkt auf dem Gehäuse zeigt auf die eingestellte Temperaturstufe.

Einstellungen

1 kleinere Mengen warm halten, Schokoladenfondue
2 mittlere Mengen warm halten, Käsefondue
3 Fett erhitzen, Bouillon erhitzen



ACHTUNG

Überhitzte oder verunreinigte Fette und Öle können sich entzünden! Daher die Füllung mit Fett/Öl rechtzeitig erneuern und nur unter Aufsicht zubereiten.

Verbrauchte Speiseöle und Speisefette sind kein Abwasser. Entsorgen Sie diese aus Gründen des Umweltschutzes mit Ihrem Hausmüll.

Fonduegabeln

Die Fonduegabeln sind in der Länge variabel. Je nach Bedarf können Gabel und Griff auf zwei Arten mitenander verbunden werden:

a) Für die normale Gabellänge schrauben Sie die Gabel in das Griffende mit dem silbernen Ring.

b) Für eine verkürzte Gabellänge (z. B. für Käse- oder Schokoladenfondue) schrauben Sie die Gabel in das schwarze Ende des Griffs.

Praktische Tipps

- Sie prüfen die Temperatur von Fett/Öl indem Sie ein Holzstäbchen darin eintauchen. Bilden sich daran Bläschen, ist die für Fondue notwendige Temperatur erreicht.
- Möchten Sie Wasser oder Brühe aufkochen, empfehlen wir, einen geeigneten Deckel auf den Topf zu setzen um Energie zu sparen.
- Damit durch ein versehentliches Ziehen an dem zum Tisch führenden Zuleitungskabel das Fondue nicht erschüttert oder umgekippt werden kann, raten wir, das Kabel zur Fixierung mehrmals um ein Tischbein zu wickeln.
- Achten Sie darauf, dass die verwendeten Lebensmittel nicht zu nass sind, da diese das Öl zum Überschäumen bringen können.
- Die einzelnen Fondue-Zutaten in etwa gleichgroße Stücke schneiden, um ein gleichmäßiges Gar-Ergebnis zu erzielen.
- Probieren Sie auch die Zubereitung von Lebensmitteln paniert oder im Teigmantel.
- Den Topf nicht überfüllen.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
Nicht in heißem Zustand transportieren!



Halten Sie die Heizplatte stets trocken, Nässe und Dampf führen zu Rostansatz. Zur Pflege gibt es Spezialmittel im Fachhandel.
Topf und Fonduegabeln in heißem Spülwasser reinigen, nicht in die Spülmaschine geben.
Das Gehäuse und den transparenten Spritzschutz können Sie mit einem feuchten Lappen und Spülmittel säubern, verwenden Sie jedoch kein Scheuermittel und keine Stahlwolle.
Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf oder Wasser eindringen kann. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.

Tausch der Glühlampe (Kerzenlicht-Glühlampe)

Nur original Ersatzglühlampen von Rommelsbacher verwenden. Diese erhalten Sie unter der Modellnummer F 13.19 über unsere Serviceabteilung.
Sollte ein Tausch der Glühlampe notwendig sein, beachten Sie folgendes:

- Vor dem Wechsel des Leuchtmittels immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!
- Die zwei Schrauben der Lampenabdeckung herausdrehen, dann das defekte Leuchtmittel herausschrauben.
- Neues Leuchtmittel in das Gewinde einsetzen und handfest einschrauben.
- Anschließend die Lampenabdeckung wieder mit den 2 Schrauben befestigen.

Rezepte

Im Buchhandel und im Internet finden Sie eine große Vielfalt an Rezepten für diverse Fonduearten. Nachfolgend ein paar Rezeptideen zum Ausprobieren:

Gemischtes Fleisch Fondue

- je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Kalbfleisch, Hühnerbrust und Kalbsleber
- 60 g fetter Speck
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ½ Kopf Salat
- ½ Bund Petersilie
- 1 EL Hühnerbrühe
- 3 EL Sojasauce
- 4 EL Sherry

Wickeln Sie alle Fleischsorten getrennt in Folie und lassen sie im Gefriergerät ca. 20 Minuten anfrieren. Waschen und trocknen Sie die Frühlingszwiebeln, den Salat und die Petersilie, zerpflücken Sie den Salat leicht. Schneiden Sie alle Fleischsorten – am besten mit der Brotmaschine oder dem Elektromesser – in hauchdünne Scheiben. Richten Sie es mit dem vorbereiteten Gemüse an. Bringen Sie die Hühnerbrühe im Fonduetopf zum Kochen. Schneiden Sie den Speck in feine Würfel und kochen ihn im Fonduetopf. Schmecken Sie die Brühe mit der Sojasauce und dem Sherry ab. Die Brühe muss leicht kochen, während Sie das Fleisch und das Gemüse darin garen.

Wurst Fondue

- 600 g roher Schinken am Stück
- 4 grobe Bratwürste
- 4 Oberländer Würste
- 1 kg ungehärtetes Pflanzenfett

Schneiden Sie den Schinken und die Wurst in Würfel, 2-3 Würfel auf die Fonduegabeln spießen. Verteilen Sie den Rest auf die Teller.
Bringen Sie das Fett im Fonduetopf zum Sieden und lassen Sie die Fleischwürfel im Fett garen.

Käse Fondue

- je 300 g Emmentaler und Greyerzer, grob gerieben
- 750 g Schwarz- oder Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe
- nach Bedarf 1 TL. Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle, Muskat
- 3/10 l spritziger Weißwein
- 2-3 Gläschen Kirschwasser
- 3 TL Speisestärke

Halbieren Sie die Knoblauchzehe und reiben Sie den Fonduetopf damit aus.
Gießen Sie den Wein hinein und lassen Sie ihn aufkochen. Fügen Sie den Käse mit einem Holzlöffel mit Loch zu, rühren Sie in Form einer Acht, damit keine Klumpen entstehen. Falls der Wein zu wenig Säure hat, geben Sie etwas Zitronensaft dazu, so dass der Käse sich besser auflöst. Speisestärke mit Kirschwasser verrühren, unter den Käse rühren bis das Fondue glatt und gebunden wird. Nun muss es weiterkochen, die Gäste rühren mit einem Brotstück an der Gabel weiter, bis mit dem Essen begonnen wird. Jeder Gast taucht seine Brotwürfel in die Käsecreme. Am Schluss die Kruste in der Mitte des Topfes mit der Fonduegabel lösen.

Fischstäbchen Fondue

- 20 Stück tiefgekühlte Fischstäbchen
- 1 kg ungehärtetes Pflanzenfett

Verteilen Sie die in 4 Teile geschnittenen Fischstäbchen auf die Teller. Bringen Sie das Fett im Fonduetopf zum Sieden. Tauchen Sie die Fischstückchen ins heiße Fett und lassen sie knusprig braten.

Fisch Fondue

- 600 g fester Meerfisch ohne Gräten
- je 4 große geschälte Scampi und geschälte Krevetten
- 8-12 gekochte Miesmuscheln
- 3 Salbeiblätter
- 1 Zwiebel mit Nelke und Lorbeerblatt besteckt
- 6 Pfefferkörner
- 1 Bund Petersilie
- ½ TL Dill
- Salz
- ½ l Gemüsebouillon
- 1 l herber Weißwein
- 1 EL Anisschnaps oder Cognac
- 2 EL Rahm

Schneiden Sie das Fischfleisch in Würfel und richten es mit den Meeresfrüchten an.
Bouillon zubereiten und die mit Nelke und Lorbeerblatt besteckte Zwiebel darin aufkochen.
Übrige Gewürze dazugeben und zugedeckt 30 Min ziehen lassen. Geben Sie den Wein zum Sud und nehmen Sie die Gewürze heraus.
Die Gäste spießen Fisch oder Meeresfrüchte auf, oder benutzen ein Bouillon-Körbchen, und kochen sie in der Bouillon. Verfeinern Sie zuletzt den Fischsud mit Anisschnaps bzw. Cognac und Rahm und servieren ihn in Suppentassen.

Schokolade Fondue

- 200 g große weiße und blaue Weintrauben
- 2 kleine Bananen
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Mandarinen, ersatzweise Orangen
- 1 Apfel
- 1 Birne
- 200 g Erdbeeren
- 8 Löffelbiskuits
- 300 g Toblerone (Schokolade mit Honig, Mandeln, Rum)
- 200 g süße Sahne

Waschen und entstielen Sie die Weintrauben und die Erdbeeren. Schälen Sie die Bananen und schneiden sie in dünne Scheibchen, anschließend beträufeln Sie diese mit Zitronensaft. Vierteln, entkernen, schälen und schneiden Sie den Apfel und die Birne in mundgerechte Häppchen. Schälen Sie die Mandarinen und teilen sie in Spalten. Geben Sie das vorbereite Obst gemischt in 4 Schüsselchen. Verteilen Sie die Löffelbiskuits auf den Obstschälchen. Erhitzen Sie die Sahne im Fonduetopf, brechen Sie dann die Schokolade in kleine Stücke und geben diese unter ständigem Rühren dazu. Mit den Früchten und Keksen ausdippen.

Mokka Fondue

- 200 g Vollmilch-Schokolade
- 1/8 l heißer starker Kaffee
- 3 EL Sahne
- 3 EL Cognac
- ½ TL Zimtpulver

Füllen Sie den heißen Kaffee in den Fonduetopf, zerbrechen Sie die Schokolade in kleine Stücke und lassen diese im heißen Kaffee schmelzen. Rühren Sie beides mit einem hölzernen Löffel cremig. Geben Sie Sahne, Cognac und Zimt dazu und verrühren alles gleichmäßig.
Zum Auftunken eignen sich: Marshmallows, Würfel von Sandkuchen, Kekse, Plätzchen, Ananasstückchen oder Pfirsichschnitze.

Vanille Fondue

- 4 Kiwis
- 500 g Brombeeren
- 1 Vanilleschote
- 100 g Sahne
- 50 g Zucker
- 30 g Mehl
- 4 Eigelb
- ¾ l Milch
- 1 Prise Salz

Schälen Sie die Kiwis und schneiden sie in Scheiben. Waschen Sie die Brombeeren vorsichtig und tupfen sie trocken. Schlitzen Sie die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach auf und geben sie mit der Milch in den Topf, fügen Sie das Salz hinzu. Erhitzen Sie die Milch, nicht aufkochen lassen. Lassen Sie die Vanilleschote etwa 10 Minuten in der Mich ziehen und halten das ganze dabei warm. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig und mischen das Mehl unter. Nehmen Sie die Vanilleschote aus der Milch. Mischen Sie unter ständigem Rühren die Eigelbcreme in die Milch. Rühren Sie die Sahne unter, bis die Sauce dickflüssig ist. Tauchen Sie dann die Früchte ein.

Viel Spaß und guten Appetit!

GB Instruction manual

Introduction



We are happy you have decided for this extraordinary item from Rommelsbacher's range of products and thank you for your confidence. To make sure you will be able to enjoy your Fondue for a long time, please read the following notes carefully, save this instruction manual for your future reference and pass it on to any user. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for preparing foods (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations.
The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	230 V ~
Nominal power:	400 W
Dimensions, appliance:	21 x 30.5 x 20 cm
Weight, ca:	3.3 kg (incl. accessories)

Our advice: Save energy by disconnecting your appliance from the mains during non-use periods by pulling the mains plug. This will avoid unnecessary power consumption of the glowing light bulb.

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the intactness of the product and all components immediately after unpacking.

1 fondue set, including:
- heating appliance
- fondue pot
- anti-splash ring (fork holder)
- 8 fondue forks

1 instruction manual

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.









In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety



WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In

case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:



WARNING: Hazard of injury and burns! Housing surfaces, pot, pot contents and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- We recommend using pot cloths!
- Do not use the appliance as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the appliance with aluminium foil during use!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- If other cooking vessels are used, those must be sufficiently resistant to heat. The respective bottom diameter must not be larger than the heating plate.
- The heating plate and the pot bottom must always be clean and dry.
- Do not transport the appliance when hot. Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
    - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
    - Place it beyond children's reach.
    - Leave a ventilation distance of at least 10 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.

- o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.

Operation

- Before initial use, clean all parts with a damp cloth.
- **Thereafter, heat up the heating plate, without the pot, at maximum setting for about 5 minutes.** This will provide for the coating to obtain its ideal protective effect. Please do not be bothered by the slight formation of smoke that may be generated temporarily.
- Depending on the desired kind of fondue preparation, add the required amount of oil, stock, cheese or chocolate to the pot according to your recipe instructions. Doing so, make sure that the filling quantity does not fall below/exceed the minimum and maximum levels marked inside the pot. Always use the original pot for your fondue preparations.
- Only use types of fat/oil, which are suitable for deep-frying.
- Put the fork ring onto the pot.
- Connect the appliance to the power supply. Adjust the temperature control to the required setting.
- The appliance is equipped with a thermostat providing for stepless temperature control and, at the same time, for overheating protection (also see point “rotary knob”).
- When your fondue session is drawing to a close and the liquid stock, cheese or chocolate has become considerably less, it is mostly necessary to re-adjust the temperature control to a lower setting.
- After use, disconnect the appliance from the power supply and allow cooling.

Rotary knob

Notice the position of the **setting point, marked at the casing!** The zero-position of the regulator is not at “12 o’clock” but at “3 o’clock” position!

- Switch off the appliance by aligning the dot on the rotary knob to the dot on the casing.
- The dot on the casing points to the set temperature.

Settings

1 to keep warm smaller amounts of food, for chocolate fondue
2 to keep warm medium-sized quantities of food, for cheese fondue
3 to heat fat, bouillon



CAUTION!
Overheated or contaminated fat/oil might catch fire! Therefore, replace the fat/oil in time and prepare it only under supervision. Cooking oil/fat residues are no domestic sewage. For reasons of environmental protection, discard them along with your domestic waste.

Fondue forks

The fondue forks are adjustable in length. Depending on your demand there are two different ways to join fork and handle:

a) For a normal fork length screw the fork into the end of the handle with the silver ring.

b) For a shorter fork length (e. g. for cheese or chocolate fondue) screw the fork into the black end of the handle.

Practical tips

- Check the temperature of fat/oil by immersing a wooden skewer. When bubbles start to form around it, the temperature required for fondue has been reached.
- To boil up water or bouillon we recommend using a fitting cover for the pot in order to save energy.
- To make sure the appliance cannot be rocked or knocked over by accidentally pulling the cord leading to the table, we recommend wrapping the cord several times around a table leg.
- Do not add very 'wet' food into the frying oil, as this can cause the oil to 'foam' and may overflow.
- Food for fondue frying should be cut roughly of the same size to ensure the food cooks evenly and thoroughly.
- Many types of food can be coated before fondue frying – typical coatings are batter or breadcrumbs.
- Do not overfill the pot.

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Hazard of injury and burns!
Before cleaning, always unplug the appliance and let all parts cool down!
Do not transport in hot condition!



Always keep the heating plate dry; wetness and steam will cause rust formation. Special cleaning agents are available in the specialised trade.
Clean the pot and the forks in hot soapy water. Do not clean them in the dishwasher.
The casing and the transparent splash guard can be cleaned with a damp cloth and a detergent. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Never immerse the appliance in water and ensure no steam or water gets inside it. The appliance must not be cleaned with a steam-jet appliance.

Change of the light bulb (candle light bulb)

Only use the original Rommelsbacher spare bulb. You can order it directly from our service department under model number F 13.19.
For changing a defective bulb, please observe:

- Pull the mains plug and let the appliance cool down!
- Unscrew both screws of the glass cover of the lamp; then take out the defective bulb.
- Screw in the new bulb hand-tight.
- Insert the glass lamp cover and fix it with the two screws.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-07/13